



## Силабус курсу Екологічна безпека продуктів харчування

Ступінь вищої освіти – бакалавр  
Освітньо-професійна програма «Екологічна безпека та  
охорона навколишнього середовища»

Рік навчання: IV, Семестр: VIII

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ПІП

к. е. н., доц. **Файфура Василь Васильович**

Контактна інформація

[vfafura@gmail.com](mailto:vfafura@gmail.com) , +380980399000

### Опис дисципліни

Головна мета курсу “ Екологічна безпека продуктів харчування” полягає в оволодінні певними екологічними знаннями та навичками стосовно впливу шкідливих факторів навколишнього середовища на виробництво, зберігання, переробку харчових продуктів, вирощування продовольчої сировини, оцінювання екологічної складової сировини і продуктів харчування.

### Структура курсу

№	Тема	Результати навчання
1	Екологічні фактори в виробництві продуктів харчування	знати та розуміти роль сприятливих і негативних чинників у процесах виробництва харчових продуктів
2	Забруднення харчових продуктів нітратами та радіонуклідами	уміти оцінювати рівень забруднення продуктів харчування і наслідки споживання небезпечних продуктів
3	Забруднення продовольчої сировини металами	уміти оцінювати екологічну токсичність речовин.
4	Канцерогенні речовини, харчові добавки, антибіотики, гормони у харчових продуктах	знати потенційні наслідки споживання канцерогенних речовин, харчових добавок, антибіотиків, гормонів у харчових продуктах для власного здоров'я
5	Генетично модифіковані організми як сировина для виробництва продуктів харчування	Знати роль і значення ГМО продукції у вирішенні продовольчої проблеми і потенційні наслідки її споживання

6	Фальсифікація харчових продуктів.	знати і вміти ідентифікувати фальсифікати серед продуктів харчування
7	Безпека харчування, пов'язана з компонентами упаковки, та утилізація відходів	розуміти значення і необхідність процесів якісного зберігання і транспортування продуктів харчування, утилізації упаковки і процесів рециклінгу у виробництві харчової продукції
8	Культура харчування і здоров'я.	знати переваги здорового харчування і вміти пропагувати здоровий спосіб споживання продуктів харчування

### Політика оцінювання

**Політика щодо дедлайнів і перескладання.** Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції інституту за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності.** Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів заборонено.

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу з дозволу дирекції інституту.

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-4) - тестування, розв'язки задач	30
Модуль 2 (теми 5-8) - теоретичні питання, розв'язки задач	40
Модуль 3 (КПІЗ) - екологічний паспорт, екопроект	30

### Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом